

## Velouté de carottes au boulgour



Entrée **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Un potage complet, de couleur orangée, vitaminé, pour faire le plein de carotène.*

### Ingrédients

- 1 kg de carottes
- 100 g de boulgour
- 1 brique de crème
- poivre
- sel
- curry
- curcuma
- œufs pochés
- eau
- mimolette

### Préparation

- 1 Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans une casserole avec boulgour, curry, curcuma. Couvrez d'eau avec un peu de sel. Une fois la cuisson terminée, mixez.
- 2 Faites pocher les œufs dans une eau salée et vinaigrée. Râpez la mimolette.
- 3 Le dressage se fera de la façon suivante : versez du potage dans l'assiette creuse, déposez un œuf poché. Parsemez de mimolette et de quelques gouttes de crème. Poivrez.

Proposé par



**parfumdebrimbelle**

*La Vie est un long fleuve.*

*J' Aimer le partage.*

*La Beauté de que nous offre Dame Nature.*

*En un seul mot... j'aime la Vie.*

<http://parfumdebrimbelle.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

